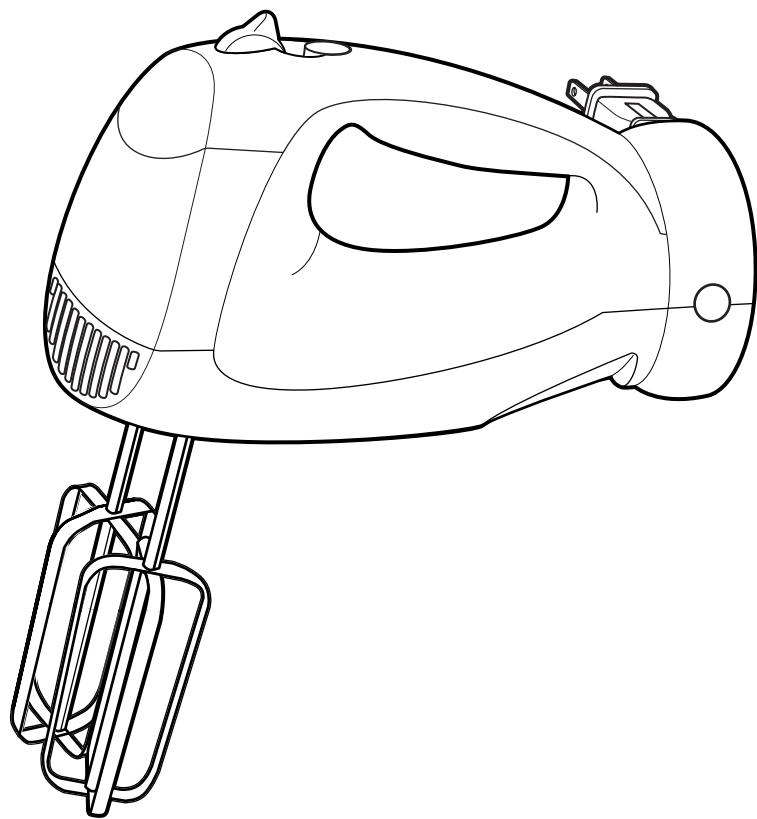




Retractable Cord Hand Mixer



Hand Mixer Safety	2	Recipes	7
Know Your Hand Mixer	3	Troubleshooting	9
Using Your Hand Mixer	5	Customer Assistance	10
Cleaning Your Hand Mixer	7		

www.gehousewares.com

For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923

840112700

Hand Mixer Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To reduce the risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by General Electric for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the

plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

WARNING: To reduce risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing beaters.

Before First Use

Wash attachments in hot, soapy water.
Rinse and dry

Know Your Mixer

Parts and Features

1 Speed Control (ON/OFF) and Eject –

To select mixing speed and to remove attachments.

2 Burst Button – Provides a burst of extra mixing power when pressed.

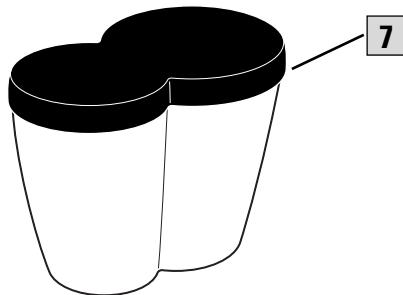
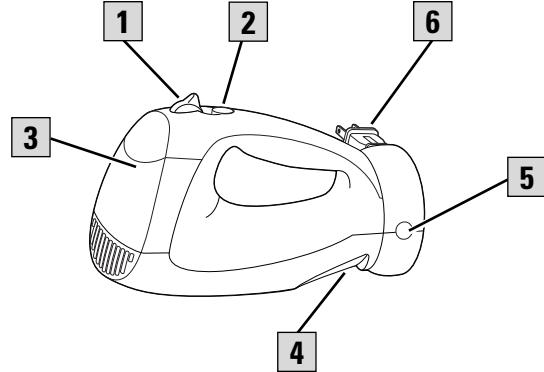
3 Mixer Body

4 Hand Mixer Stabilizer

5 Retractable Cord Release Button – Press to retract cord.

6 Retractable Cord – For convenient storage.

7 Storage Case – For convenient storage of mixer and attachments.



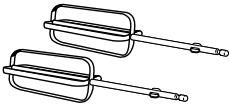
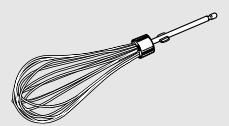
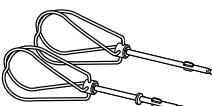
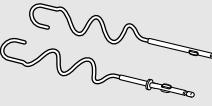
Optional Attachments and Features

(available on selected models)

Before first use, wash beaters or other attachments in warm, sudsy water; rinse and dry.

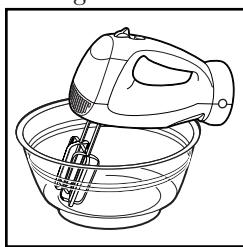
To reduce the risk of injury, unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.

This mixer comes with 1 or more of the following attachments:

Attachment	Description
	The flat beaters are designed for general mixing purposes.
	The single whisk is perfect for whipping cream. The whisk may be inserted into either opening.
	The twisted wire beaters , which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough.
	The dough hooks can perfectly knead a one loaf bread recipe. Always use dough hooks on speed 4, 5, or 6.

Hand Mixer Stabilizer

This feature can be used on most large mixing bowls. Use the Hand Mixer



Stabilizer while adding ingredients or checking a recipe. To use, TURN MIXER OFF, then set the mixer on the edge of the bowl.

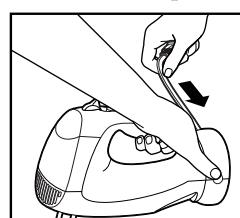
CAUTION:

- Never use Hand Mixer Stabilizer when the mixer is on.
- Do not use Hand Mixer Stabilizer on small (1½ quart) mixing bowls or plastic mixing bowls.

Retractable Cord

1. Pull cord to desired length. Do not unwind beyond indicator on cord.

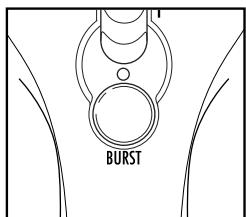
2. To store cord, press and hold the cord release button while guiding the cord. (See illustration.)



NOTE: If the cord jams during storage, unwind slightly and then press cord release button and guide the cord into place.

Burst

Press and hold down the button for additional power at any speed.

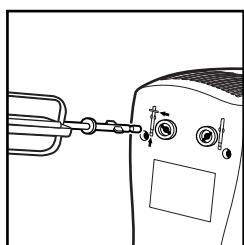


NOTE: Do not use Burst for more than two minutes at a time or motor may overheat.

To Insert Attachments

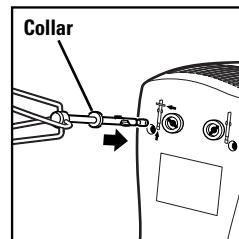
Flat Beaters and Whisk

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF.
2. Insert a beater or attachment into an opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or attachment.

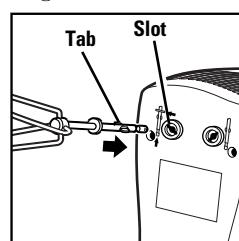


Twisted Wire Beaters and Dough Hooks

1. Insert the wire beater or the dough hook with the collar into the opening indicated by the illustration on the mixer.

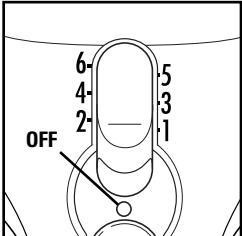


2. Align tabs on the beater or dough hook with the slots in the opening. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or dough hook.

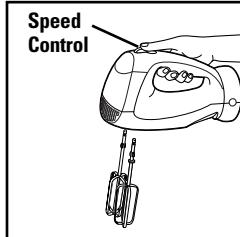


Using Your Mixer

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF). Insert beaters.
2. Plug mixer into electrical outlet. Place beaters into bowl.
3. Move the speed control to desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as necessary.



4. When finished mixing, move the speed control to 0 (OFF) and unplug mixer.
5. To eject beaters, with speed control set at **0** (OFF) push straight down on the speed control.



Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds for the 6 speed mixers. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

6 SPEED	FUNCTION
0	OFF and/or Eject
1	LOW speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	MEDIUM speed for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes; kneading dough
5	Beating egg whites; kneading dough
6	HIGH speed for whipping cream; kneading dough

Mixing Tips

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl so that the ingredients spread out for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.

6

- Add ingredients one at a time and thoroughly mix after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- To add chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

Cleaning Your Mixer

1. Always turn off and unplug mixer from electrical outlet before ejecting the attachments.
2. Wash attachments in hot, soapy water; rinse and dry.
3. Wipe the mixer body and cord with a clean, damp cloth.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads. To reduce the risk of electrical shock do not immerse the mixer body or cord in water or other liquid.

Recipes

Baked Spinach-Parmesan Dip

10-ounce package frozen
chopped spinach, thawed
1 cup mayonnaise
3-ounce package cream
cheese, room temperature
½ cup onion, minced

1 clove garlic, minced
1 cup grated parmesan cheese
⅛ teaspoon pepper
⅓ teaspoon paprika
2 baguettes, thinly sliced

Squeeze spinach to remove liquid. In a medium bowl combine spinach, mayonnaise, cream cheese, onion, garlic, parmesan, and pepper. With hand mixer, beat ingredients at MEDIUM speed until well blended, about one minute. Spoon the mixture into a three or four cup baking dish that has been sprayed with vegetable spray. Sprinkle evenly with paprika. Bake at 350°F until hot in center and lightly browned on top, about 25 to 30 minutes. Serve hot to spread on baguette slices.

Zesty Mashed Potatoes

8 large baking potatoes
(peeled, cubed, cooked, and drained)
½ cup sour cream
8-ounce package cream cheese,
room temperature

½ cup butter, room temperature
½ cup milk
½ to 1 teaspoon minced garlic
Salt and pepper to taste

Place hot potatoes into a large bowl. Start mixing the potatoes at MEDIUM speed until they are smooth. Add sour cream, cream cheese, butter, milk, garlic, salt, and pepper and continue beating until thoroughly mixed. Pour into a greased 9x13-inch baking dish. Baked uncovered for 30 minutes at 400°F.

Makes 8 servings.

Wedding Cookies

1 cup butter, room temperature	1 1/2 cups flour
4 tablespoons sugar	2 cups finely chopped pecans*
2 teaspoons vanilla	1 1/2 cups confectioners sugar

In a medium bowl, cream butter and sugar on MEDIUM speed with hand mixer. Add vanilla and continue mixing on MEDIUM. Add flour and mix on LOW until blended. Pour in pecans and continue mixing on LOW until completely blended. Roll dough into 1-inch balls and place on an ungreased baking sheet. Bake for 25 minutes at 325°F. Place a paper towel over a wire rack. Remove cookies onto wire rack. Place confectioners sugar into plastic or paper bag. Drop 3 or 4 cookies into bag. Shake bag to coat cookies and return cookies to rack to cool completely. Continue until all cookies have been coated with confectioners sugar. Before storing cookies, shake cookies in bag of confectioners sugar one more time.

Makes 4½ dozen.

* 2 cups pecan halves or pieces is equivalent to 2 cups finely chopped.

Triple Chocolate Cookies

½ cup flour	7 tablespoons sugar
½ cup unsweetened baking cocoa	2 eggs
¼ teaspoon baking powder	8 ounces semisweet baking chocolate, melted and cooled
½ teaspoon salt	1 cup milk chocolate chips
6 tablespoons butter, room temperature	1 cup chopped walnuts

Combine flour, cocoa, baking powder, and salt in a medium bowl. Set aside. With mixer, beat together butter, sugar, and eggs at MEDIUM speed until smooth. Add melted chocolate and continue mixing on MEDIUM speed until blended. Reduce speed to LOW and add dry ingredients. Add chocolate chips and walnuts; mix well. Drop by tablespoons onto cookie sheets, one inch apart. Bake at 350°F until cookies look dry and cracked, but feel soft when lightly pressed, about 11 minutes. Let cookies stand on sheet for 5 minutes. Transfer to racks and cool completely.

Makes about 2 dozen.

Pound Cake

1 cup butter, room temperature	1 teaspoon almond extract (optional)
3 cups sugar	1 cup whipping cream
6 eggs	3 cups flour
1 teaspoon vanilla extract	

In a large mixing bowl, cream together butter and sugar on MEDIUM speed. Add eggs, one at a time, and beat thoroughly after each addition. Add vanilla and almond extracts and continue mixing. Reduce speed to LOW and alternately add cream and flour. Pour batter into a greased and floured 10-inch tube pan. Bake for about 1 hour and 20 minutes at 325°F, or until tests done.

Creamy Peanut Butter Pie

1 cup butter	9-inch graham crust
1 cup packed brown sugar	2 ounces semi-sweet baking chocolate
1 cup peanut butter	2 tablespoons butter
12-ounce container frozen whipped topping, thawed	1 tablespoon milk

In a medium saucepan, combine 1 cup butter and brown sugar. Cook over medium heat until butter is melted and mixture is smooth, stirring frequently. Refrigerate 10 minutes. In large bowl, beat peanut butter and brown sugar mixture at LOW speed until blended. Increase speed and beat one minute at HIGH speed. Reduce speed to LOW and add whipped topping; beat one additional minute. Pour into graham crust and refrigerate. In a small saucepan over low heat, melt chocolate, 2 tablespoons butter, and milk. Stir constantly until smooth. Cool slightly then spread over top of pie. Refrigerate for several hours or overnight before serving.

Makes one 9-inch pie, cut into 8 servings.

Orange Pineapple Cake

18½-ounce box yellow cake mix	1-ounce box vanilla sugar-free instant pudding
4 eggs	12-ounce container frozen light whipped topping, thawed
11-ounce can mandarin oranges, undrained	
½ cup vegetable oil	
15¼-ounce can crushed pineapple, undrained	

In a large bowl, blend cake mix, eggs, oranges, and oil at MEDIUM speed for 3 to 5 minutes. Divide batter into two greased and floured 9-inch round cake pans. Bake approximately 45 minutes to 1 hour at 325°F. Let cake cool on wire racks. To make icing, in a medium bowl, beat pineapple, pudding, and whipped topping mix at LOW speed for 3 minutes. Ice the cooled cake and store in the refrigerator.

(Tip: Cake flavor is enhanced if left overnight in refrigerator.)

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your stand mixer.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

Customer Assistance Number 1-877-207-0923

Keep this number for future reference!

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL*MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923.

What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside the USA.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

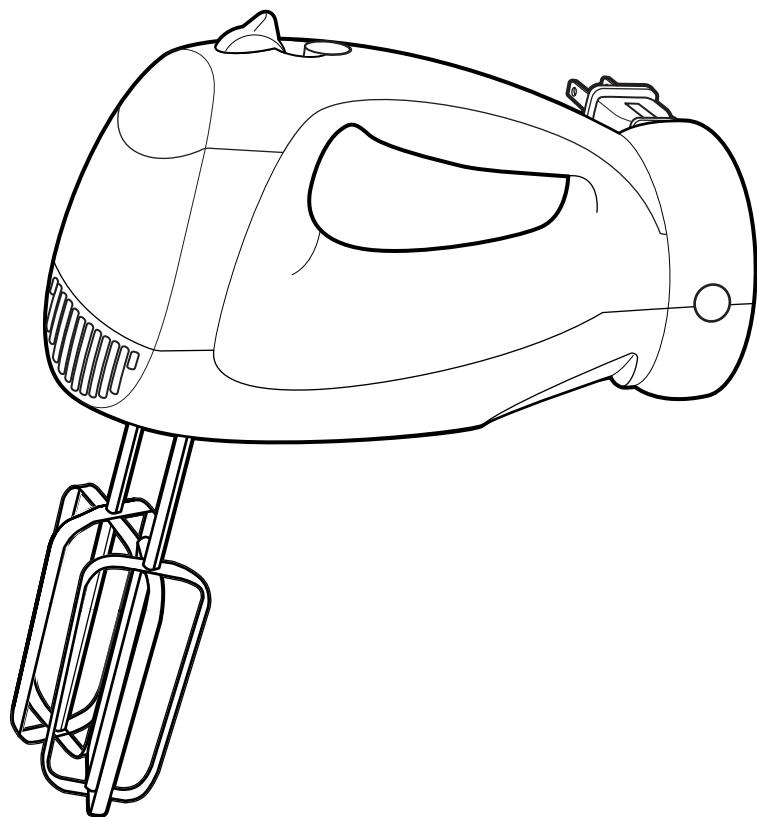
What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.

 is a trademark of
General Electric Company
and is used under license by
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716



Batidora de mano con cable retráctil



Seguridad de la batidora de mano	2	Recetas	7
Conozca su batidora de mano	3	Solución de problemas	9
El uso de su batidora de mano	5	Asistencia al cliente	10
La limpieza de su batidora de mano	7		

www.gehousewares.com

Para asistencia al cliente, por favor llame al: 1-877-207-0923

840112700

Seguridad de la batidora de mano

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos electrodomésticos, se deben seguir siempre todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni el cuerpo de la batidora en agua ni en algún otro líquido.
3. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se están utilizando cerca de niños.
4. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando, antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de la limpieza.
5. Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de las aspas durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o averías a la batidora.
6. Saque las aspas de la batidora antes de lavarlas.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados por General Electric para usarse con este modelo puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
9. No la use al aire libre.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de la estufa.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
13. Verifique que el control esté en la posición apagada antes de enchufar el cable en el tomacorriente de la pared. Para desconectar, coloque el control en la posición apagada (O) y luego saque el enchufe del tomacorriente de la pared.
14. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente de una sola manera. Ésta es una propiedad de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, trate de invertir el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un elec-

tricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad del enchufe polarizado, modificándolo de alguna manera.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de heridas personales, siempre desenchufe la batidora antes de introducir o quitar las aspas.

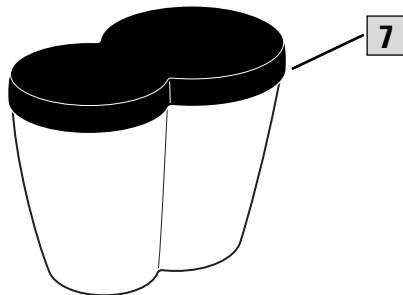
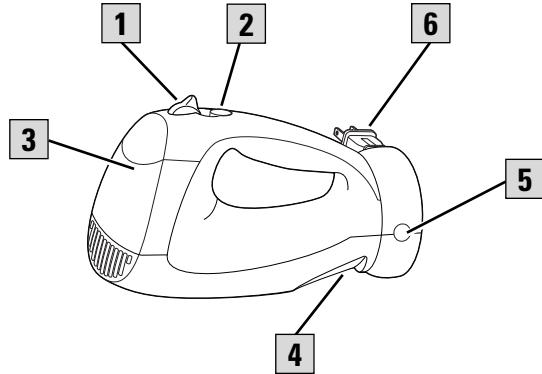
Antes del primer uso

Lave los accesorios en agua caliente con jabón. Enjuague y seque.

Conozca su batidora

Piezas y características

<p>1 Control de velocidad (Encendido/Apagado) y expulsión – Para seleccionar la velocidad de batido y para quitar los accesorios.</p> <p>2 Botón de aumento de potencia – Suministra un estallido adicional de potencia de batido cuando se oprime.</p> <p>3 Cuerpo de la batidora</p>	<p>4 Estabilizador de la batidora de mano</p> <p>5 Botón liberador del cable retráctil – Oprima para replegar el cable.</p> <p>6 Cable retráctil – Para fácil almacenamiento.</p> <p>7 Estuche de almacenamiento – Para fácil almacenamiento de la batidora y los accesorios</p>
--	--



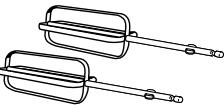
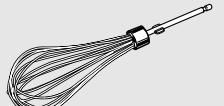
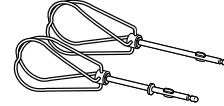
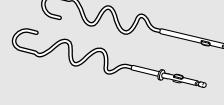
Accesorios y Características optativas

(disponibles en modelos selectos)

Antes del primer uso, lave las aspas y otros accesorios en agua tibia con jabón, enjuague y seque.

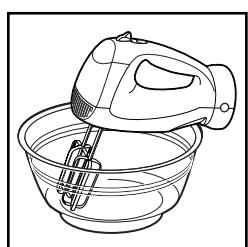
Para reducir el riesgo de heridas, desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar los accesorios.

La batidora viene con uno o más de los accesorios siguientes:

Accesorio	Descripción
	Las aspas planas se han diseñado para batir en general.
	El aspas para batir es perfecta para batir crema. El aspa puede insertarse en cualquiera de los orificios.
	Las aspas torcidas , que no tienen postes centrales para una limpieza fácil, están diseñadas para batir mezclas espesas y masa para galletas.
	Los ganchos para masa pueden amasar perfectamente la receta para una hogaza de pan. Siempre use los ganchos para masa en la velocidad 4, 5 ó 6.

Estabilizador de la batidora de mano

Esta característica se puede usar en la mayoría de los tazones de batido grandes. Use el estabilizador de la batidora de mano mientras añade ingrediente o revisa una receta. Para usarlo, APAGUE LA BATIDORA, luego asiéntela en el borde del tazón.



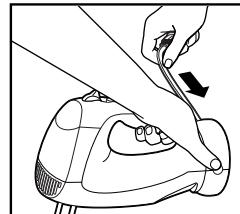
PRECAUCIÓN:

- Nunca utilice el estabilizador de la batidora de mano cuando la batidora esté encendida
- No use el estabilizador de la batidora de mano en tazones pequeños (1½ cuarto) o en tazones de batido de plástico.

Cable retráctil

1. Jale el cable al largo deseado. No desenrolle más allá del indicador en el cable.

2. Para guardar el cable, presione y

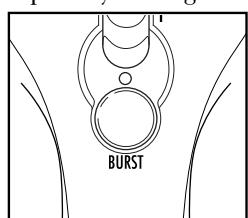


sostenga el botón liberador mientras guía el cable. (Vea la ilustración.)

NOTA: Si el cable se atora cuando lo esté guardando, desenrolle un poco, luego presione el botón liberador del cable y guíe el cable a su lugar.

Aumento de potencia (Burst)

Oprima y sostenga el botón para potencia adicional en cualquier velocidad.

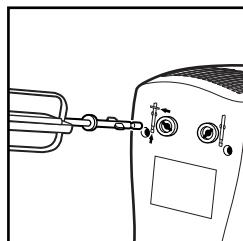


NOTA: No use el aumento de potencia por más de dos minutos seguidos ya que el motor se puede recalentar.

Para introducir los accesorios

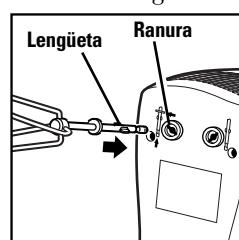
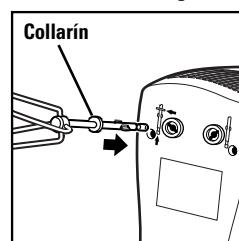
Aspas planas y aspa para batir

1. Verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en apagado (O).
2. Introduzca un aspa o accesorio en la abertura de la parte inferior de la batidora. Empuje hasta que haga clic y quede firme en su lugar. Repita con la otra aspa o accesorio.



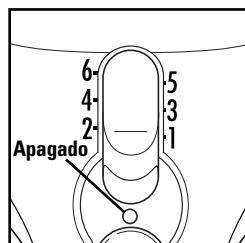
Aspas torcidas y ganchos para masa

1. Introduzca el aspa torcida o el gancho para masa con el collarín en la abertura indicada por la ilustración de la batidora.
2. Alinee las lengüetas del aspa o gancho para masa con las ranuras en la abertura. Empuje hasta que haga clic y quede firme en su lugar. Repita con la otra aspa o gancho para masa.

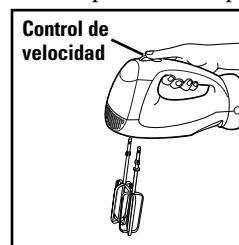


El uso de su batidora de mano

1. Verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la graduación **O** (apagado). Inserte las aspas.
2. Enchufe la batidora en el tomacorriente. Coloque las aspas en el tazón.
3. Mueva el control de velocidad a la graduación deseada, comenzando con 1 y aumentando a más velocidad según lo requiera.



4. Cuando termine de batir, mueva el control de velocidad a **O** (apagado) y desenchufe la batidora.
5. Para expulsar las aspas, con el control de velocidad en la graduación **O** (apagado), empuje el control de velocidad completamente hacia abajo.



Guía para batir

La siguiente guía para batir es una sugerencia para seleccionar entre las 6 velocidades de la batidora. Comience en la velocidad 1 y aumente a la velocidad deseada según la consistencia de la receta.

6 VELOCIDADES	FUNCTION
0	0 APAGADO y/o Expulsar
1	Velocidad BAJA para agregar o mezclar ingredientes secos, panecillos o panes rápidos
2	Para batir mantequilla, azúcar y la mayoría de masas para galletas
3	Velocidad MEDIANA para la mayoría de las mezclas preparadas para pasteles
4	Para glaseado y puré de papas; masa para pan
5	Para batir claras de huevo; masa para pan
6	Velocidad ALTA para batir crema; masa para pan

Sugerencias para el batido

La masa para galletas es una de las masas más espesas para batir. Esta tarea se puede hacer más fácil siguiendo estas sugerencias:

- Use un tazón de batido grande para que los ingredientes se puedan espacer y sea más fácil mezclarlos.
- La mantequilla o la margarina deben estar a temperatura ambiente.

- Agregue los ingredientes uno por uno y mezcle bien después de cada adición.
- Agregue una taza de harina a la vez.
- Para agregar trozos de chocolate o nueces a una masa o pasta muy espesa, recomendamos mezclarlos a mano al final de la receta.

La limpieza de su batidora

1. Siempre apague y desenchufe la batidora del tomacorriente antes de expulsar los accesorios.
2. Lave los accesorios en agua caliente con jabón, enjuague y seque.
3. Limpie el cuerpo de la batidora y el cable con un paño limpio y húmedo.

NOTA: No use productos de limpieza o esponjillas abrasivos. Para reducir el riesgo de choque eléctrico no sumerja el cuerpo de la batidora ni el cable en agua ni en ningún otro líquido.

Recetas

Dip de espinaca y queso parmesano al horno

1 Paquete de 10 onzas de espinaca congelada, picada y descongelada	1 diente de ajo finamente picado
1 taza de mayonesa	1 taza de queso parmesano rallado
1 paquete de 3 onzas de queso crema a temperatura ambiente	½ cucharadita de pimienta
½ cebolla finamente picada	½ cucharadita de paprika
	2 panes tipo baguette en rebanadas muy delgadas

Exprima la espinaca para extraer el líquido. En un tazón grande combine la espinaca, mayonesa, queso crema, cebolla, ajo, queso parmesano y pimienta. Con su batidora de mano bata los ingredientes a velocidad MEDIA, aproximadamente un minuto, hasta que esté todo bien mezclado. Coloque la mezcla a cucharadas en una fuente para hornear con capacidad de tres a cuatro tazas y engrasada con aceite vegetal en aerosol. Espolvoree la páprica en forma pareja. Hornee a 350°F hasta que el centro esté caliente y la superficie ligeramente dorada, entre 25 y 30 minutos. Sirva caliente araruntar en las rebanadas de pan tipo baguette.

Sabroso puré de papas

8 papas grandes para hornear (peladas, cortadas en cubitos, cocidas y escurridas)	½ taza de manteca a temperatura ambiente
½ taza de crema agria	½ taza de leche
1 paquete de queso crema de 8 onzas a temperatura ambiente	½ a 1 cucharadita de ajo picado
	Sal y pimienta al gusto

Coloque las papas calientes en un tazón grande. Comience a batir las papas a velocidad MEDIA hasta que queden suaves. Agregue la crema agria, al queso crema, la mantequilla, la leche, el ajo, la sal y pimienta y continúe batiendo hasta que queden bien mezclados. Vierta en una fuente aceitada de 9 x 13 pulgadas. Hornee sin cubrir por 30 minutos a 400°F.

Rinde 8 porciones.

Galletas para bodas

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente	1 1/2 tazas de harina
4 cucharadas de azúcar	2 tazas de nueces lisas* finamente picadas
2 cucharaditas de vainilla	1 1/2 tazas de azúcar glass

En un tazón mediano, con su batidora de mano bata a velocidad MEDIA la mantequilla y el azúcar. Agregue la vainilla y continúe batiendo a velocidad MEDIA. Agregue la harina y bata a velocidad BAJA hasta que se mezcle. Agregue las nueces y continúe batiendo en BAJA hasta que se mezclen completamente. Haga bolitas de masa de 1 pulgada y colóquelas en una hoja de hornear no engrasada. Hornee por 25 minutos a 325°F. Coloque una hoja de papel absorbente en un estante de alambre. Retire las galletas y colóquelas en el estante. Ponga el azúcar glass en una bolsa de plástico o de papel. Coloque tres o cuatro galletas en la bolsa. Sacuda la bolsa para que las galletas se cubran con el azúcar glass y regrese las galletas al estante para que se enfríen completamente. Continúe hasta que todas las galletas estén cubiertas con el azúcar glass. Antes de guardar las galletas, agítelas en la bolsa con azúcar glass una vez más.

Se obtienen 4 1/2 docenas.

* 2 tazas de nueces lisas en mitades o enteras equivale a 2 tazas de nueces lisas finamente picadas.

Galletas de chocolate triple

1/4 taza de harina	7 cucharadas de azúcar
1/4 taza de cacao sin azúcar para hornear	2 huevos
1/4 cucharadita de polvo para hornear	8 onzas de chocolate para hornear
1/4 cucharadita de sal	semidulce, derretido y enfriado
6 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente	1 taza de chispas de chocolate de leche
	1 taza de nueces picadas

Combine la harina, cacao, horno para hornear y la sal en un tazón mediano. Ponga a un lado. Con la batidora, bata la mantequilla, azúcar y huevos juntos a velocidad MEDIA hasta que queden suaves. Agregue el chocolate derretido y continúe batiendo a velocidad MEDIA hasta que quede mezclado. Disminuya la velocidad a BAJA y agregue los ingredientes secos. Agregue las chispas de chocolate y las nueces y mezcle bien. Ponga cucharadas de la masa en una hoja de hornear a una pulgada de distancia entre cada una. Hornee a 350°F hasta que las galletas se vean secas y cuarteadas, pero se sientan suaves cuando se presionan ligeramente, aproximadamente 11 minutos. Deje reposar las galletas en la hoja por 5 minutos. Páselas a un estante de metal y déjelas enfriar.

Se obtienen alrededor de 2 docenas.

Pastel inglés "pound cake"

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente	1 cucharadita de extracto de almendras
3 tazas de azúcar	1 taza de crema batida
6 huevos	3 tazas de harina
1 cucharadita de extracto de vainilla	

En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar juntas a velocidad MEDIA. Agregue los huevos, uno por uno y bata después de añadir cada uno. Agregue el extracto de vainilla y de almendras y continúe batiendo. Disminuya la velocidad a BAJA y agregue la crema y harina alternadamente. Vierta la mezcla en un molde de rosca de 10 pulgadas engrasado y con harina. Hornee aproximadamente 1 hora y 20 minutos a 325°F o hasta que esté listo.

Pay cremoso de mantequilla de cacahuate

1 taza de mantequilla	1 costra de galletas tipo graham de 9 pulgadas
1 taza de azúcar morena (medida compacta)	2 onzas de chocolate semiamargo para hornear
1 taza de mantequilla de cacahuate	2 cucharadas de mantequilla
12-envase de 12 onzas de crema batida congelada, descongelada	1 cucharada de leche

En una sartén mediana combine 1 taza de mantequilla con el azúcar morena. Cocine a fuego medio mezclando frecuentemente hasta que se derrita la mantequilla y la mezcla esté suave. Refrigere por 10 minutos. En un tazón grande bata la mantequilla de cacahuate y el azúcar morena a velocidad BAJA hasta que estén mezcladas. Aumente la velocidad a ALTA y bata por un minuto. Reduzca la velocidad a BAJA y agregue la cubierta batida, bata por un minuto más. Vierta en la costra de galletas tipo graham y refrigerere. En una sartén pequeña derrita a fuego lento el chocolate, 2 cucharadas de mantequilla y la leche. Revuelva constantemente hasta que la mezcla esté suave. Enfrié ligeramente y luego unte sobre la superficie del pay. Refrigere por varias horas o por toda la noche antes de servir. **Rinde un pay de 9 pulgadas, partido en 8 porciones.**

Pastel de naranja y piña

1 paquete de 18½-onzas de mezcla comercial para pastel amarillo	1 lata de 15¼-onzas de piña aplastada sin escurrir
4 huevos	1 paquete de 1 onza de budín instantáneo de vainilla sin azúcar
1 lata de 11 onzas de naranjas sin escurrir	1 envase de 12 onzas de crema batida congelada, descongelada
½ taza de aceite vegetal	

En un tazón grande, bata la mezcla para pastel, huevos, naranjas y aceite a velocidad MEDIA por 3 a 5 minutos. Divida la mezcla en dos moldes en rosca de 9 pulgadas engrasados. Hornee aproximadamente de 45 minutos a 1 hora a 325°F. Deje que se enfrié en el molde. Para hacer el glaseado bata en un molde mediano la piña, el budín y la mezcla de crema batida a velocidad BAJA por 3 minutos. Cubra el pastel frío con el glaseado y guarde en el refrigerador.

(Consejo: El sabor del pastel se enriquece si se deja reposar en el refrigerador toda la noche)

Asistencia al cliente

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, sírvase llamar a nuestro Número de Asistencia al Cliente. Para un servicio más rápido es importante que tenga los números de modelo, serie y tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su batidora de pie.

MODELO: _____ **TIPO:** _____ **SERIE:** _____

Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923

¡Guarde este número para referencia futura!

Garantía Limitada de Dos Años

¿Qué cubre su garantía?

- Todo defecto de material o mano de obra.

¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?

- Dos años.

¿Qué haremos?

- Le suministramos una unidad nueva.

¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

- Guarde su recibo.
- Empaque su unidad debidamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de empaque originales.
- Devuelva el producto a su tienda WAL*MART más cercana o llame al Número de Asistencia al Cliente al 1-877-207-0923.

¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Partes de vidrio, envases de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones impresas.
- Daños debido al mal uso, abuso, o negligencia.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

¿Cuál es la relación entre las leyes estatales y esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado al otro.
- WAL*MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes de manera que es posible que el descargo de responsabilidad que antecede no corresponda en su caso.

¿Qué sucede si usted adquirió su producto en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra un problema cuando lo está usando fuera del país de compra?

- La garantía es válida solamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento de reclamo bajo garantía que se indica.

 es una marca de comercio de General Electric Company usada bajo licencia por WAL*MART Stores, Inc. Bentonville, AR 72716

840112700

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

2/03